Objet	Nettoyage du bac pour en enlever les miettes et filtrage total de l'huile pour prolonger sa vie utile	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	15 minutes d'exécution par bac
Période	Fin de la journée de travail	Restaurants ouverts 24 h sur 24 :
Icônes de danger	Produits chimiques; Gaz/air/liquide sous pression; Électricité; Liquides très chauds/vapeur; Huile très chaude; Surfaces très chaudes; Manipulation manuelle; Pièces mobiles; Véhicules en mouvement; Objects/surfaces à arêtes vives; Sols glissants; Seringues et liquides organiques	

Outillage et fournitures

Marche à suivre

1 Porter un équipement protecteur
Utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants.

Óleo quente
L'huile très chaude peut causer des brûlures graves

2 Vérifier le bac de filtrage
S'assurer que le bac de vidange de filtre et son couvercle sont bien en place avec le verrou de filtre (à droite) engagé et le tuyau de filtre bien raccordé (à gauche).

Conseil
Si le bac de vidange de filtre ou son couvercle n'est pas bien en place, FILTER PAN MISSING (bac filtr. manquant) s'affiche.

3 Appuyer sans relâcher sur le bouton FILTER
S'assurer que l'huile est très chaude pour obtenir les meilleurs résultats de filtrage puis appuyer sur le bouton FILTER jusqu'à ce que 1.AUTO FILTER (1.filtr. autom.) s'affiche

4 Appuyer sur le bouton DOWN
Appuyer sur le bouton DOWN ; 2.MAINT FILTER? (2.filtr. maintien?) s'affiche

5 Appuyer sur le bouton √
Appuyer sur le bouton √ ; PUT ON *PPE (porter EPI) ainsi que CONFIRM? et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES afin de vider l'huile ; DRAINING (vidange) s'affiche. Appuyer sur **X** pour indiquer NO ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

suite ▶

©McDonald's Corporation – Manuel d'entretien systématique – Révision : janvier 2008

Filtrage de maintien (suite)

6 Soulever les éléments
Une fois l'huile écoulée, enlever le porte-panier et utiliser l'outil de levage pour soulever les éléments articulés lors du bac.

Surfaces très chaudes
Utiliser un gant ou chiffon protecteur pour soulever les éléments sans risquer de se brûler.

Attention à l'équipement
Faire attention de ne pas endommager le bulbe de l'interrupteur limiteur au milieu des éléments.

7 Frotter l'intérieur du bac
Utiliser le nettoyeur, un tampon à récurer en Nylon et un peu de nettoyant pour friteuses McD pour frotter l'intérieur du bac.

Attention à l'équipement
Faire attention de ne pas endommager les sondes de détection et NE PAS frotter les éléments ; sinon, la chapelure collera et brûlera

8 Nettoyage terminé
Une fois que le bac est propre et que SCRUB COMPLETE? (nettoy. terminé) s'affiche, appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES. WASH VAT? (laver bac?) et YES NO s'affichent.

9 Lavage
Abaisser les éléments puis appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; WASHING (lavage) s'affiche. L'huile circule dans le bac.

10 Relaver
Une fois que le cycle de lavage est terminé, WASH AGAIN? (relaver?) et YES NO s'affichent. Si le bac n'est toujours pas propre, appuyer sur √ pour indiquer YES et répéter l'étape 9.

11 Rinçage
Si le bac est propre, appuyer sur **X** pour indiquer NO ; RINSING (rinçage) s'affiche. L'huile est pompée dans le bac et le rince.

12 Deuxième rinçage
Une fois que le rinçage est terminé, RINSE AGAIN? (rincer encore?) et YES NO s'affichent. Si le bac n'est toujours pas propre, appuyer sur √ pour indiquer YES et répéter l'étape 11.

13 Traitement
Si le bac est propre, appuyer sur **X** pour indiquer NO ; POLISH (traitement) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; l'huile circule dans le système de filtrage pendant 5 minutes. Appuyer sur **X** pour indiquer NO et les commandes passent à l'étape 15.

Conseil
On peut interrompre un cycle de traitement à tout moment en appuyant sur le bouton **X** qui se trouve sous le mot STOP.

14 Remplir le bac
Une fois que le cycle de traitement est terminé, FILL VAT (rempl. bac) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; FILLING (rempliss.) s'affiche et le bac se remplit d'huile.

15 Retour au fonctionnement normal
Une fois que le bac est plein, IS POT FILLED? (bac plein?) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; la friteuse reprend son fonctionnement normal.